

**Nagy Krisztina: A szikvizes. Szulovszky János szerk.** Budapest, Plusz Könyvek (SzuloPress Bt.). 2014. 80 p. /MesterségTár 1./

Cseh Fruzsina

A kisiparok és kézművesiparok iránti érdeklődés napjainkban egyre intenzívebb nem csak a kutatók, de a magángyűjtők, oktatók és a kézművesség felé forduló szélesebb közönség részéről is. A néprajzkutatók, levéltárosok, történészek által írt szakirodalom, valamint a magángyűjtők által megjelentetett reprezentatív katalógusok azonban gyakran csak szűkebb körben ismertek. Igen nagy szükség van a kisiparokat bemutató, hiteles információkat tartalmazó, kutatói precizitással megírt, gazdagon illusztrált, népszerűsítő kiadványokra, amelyeket az általános és középiskolások, a vásárok és kiállítások látogatói is szívesen vesznek kézbe. Az utóbbi években jelentek már meg ilyen jellegű kötetek, ám nagy részük elsősorban az adott kézműves ág technológiájára vagy egy-egy mester bemutatására koncentrált. Sok iparág és kézműves mesterség bemutatása, minél teljesebb körű leírása még hiányzik. Ezt igyekszik pótolni a VEAB Kézművesipar-történeti Munkabizottsága által kezdeményezett *MesterségTár* sorozat, amelynek első kötete a szikvizesekkel foglalkozik. A szerkesztő, *Szulovszky János* a bevezetőben részletesen ismerteti a sorozat koncepciójának előzményeit, valamint magát a szerzőt is. Jelen kötetben *Nagy Krisztinának* a 2011-ben az ELTE BTK néprajz szakra írt diplomamunkájának a feldolgozását olvashatjuk 80 oldalon, 139 színes képpel illusztrálva.

A szerző a szóдавиз születésének külföldi kezdeteit pontos, hiteles történeti adatokon keresztül mutatja be, és természetesen szót ejt az ismert magyar névről, Jedlik Ányosról, illetve a munkásságához fűződő tévhitekről is. A 19. századi történetet a táplálkozáskultúra változásain keresztül ismerjük meg a borvíz jelentőségétől, a szóдавиз egészségmegővő és gyógyító hatásán keresztül a frissítő italként történő felhasználásáig.

Hazánkban az 1800-as évek közepén indították útjára a szóдавизet a gyógyszerészek, és hamarosan nagyvállalatok vették át a gyártást, melynek története nem lenne teljes a segédiparok bemutatása nélkül. Ezek a szénsav-, a gép-, az üvegyártás, s – igen körültekintően – szót ejt a szerző arról is, hogy kik készítették a szifonfejekhez való gumigyűrűket vagy a szikvíz töltése során kötelezően alkalmazott fejdédőket.

A 20. században megindult ugyan a szakképzés, de a kisiparok üzését megnehezítő politikai és gazdasági tényezők, valamint a század második felében fellángoló üdítődömping jelentősen átstrukturálta a szikvízipart. A még mindig élő iparág ma a szakképzés és az ipartestület lábain áll. A korábbi fejezetekből már ismert precizitással ismerteti a szerző a üzemekben jelenleg alkalmazott technológiákat. A szóдавизnak és a szóда kihordásának meghatározott helye és ideje volt a közösségek életében, jelzések, szófordulatok, szólások kapcsolódtak hozzá. Részletes néprajzi leírást olvashatunk a vevőkörrel, s arról, hogy hogyan jutott el régebben székérrel, kocsival, ma pedig autóval az áru a vásárlókhoz. Sajnos itt csak egy bekezdésnyi helyet kapott, de a témakör gazdagságát jelzi és továbbgondolásra készteti az olvasót a szóдавиз üvegek állandó helyének kialakulása a parasztházakban.

Nem csak a gazdag illusztrációs anyag, de maga a szöveg is igen színes, hiszen a történelmi és technikai részleteken túl Nagy Krisztina figyelmet fordított arra is, milyen híres személyek és hogyan fogyasztották a szóдавизet. Élvezetes képi és írott forrásokkal, fotókkal, a szóдавизhez és fröccshöz kapcsolódó szépirodalmi idézetekkel teszi olvasmányossá a vonatkozó fejezetet. A könyv végén pedig étel- és italreceptek hozzák meg az olvasó kedvét a szóда újfelfedezéséhez.

A kiadvány tudományos ismeretterjesztő, népszerűsítő céllal jelent meg, de a fontosabb szakki-fejezéseket felsorakoztató kislexikon és a jelentősebb szakirodalmat tartalmazó bibliográfia a tudományos érdeklődés igényeit is kielégíti.